

西班牙食谱：奶酪肉品盘

#西班牙美食界：见食专栏#提到西班牙，有人会倾慕马德里的《宫娥》，有人会迷恋科尔多瓦的古迹，有人会执着于马拉加海岸的日出……于我，则是馋涎西班牙各个城市的食物，它们是了解当地文化的钥匙，亦是他们日常餐桌上的烟火气。记得上次去西班牙是在2017年，在马德里的小餐馆喝过桑格利亚鸡尾酒、吃过Tapas、除了各式海鲜及传统的瓦伦西亚烩饭 Paella Valenciana，我最爱的便是藏匿于街角巷尾的食肆，每家的开胃小食，便是西班牙灯影暮色中最独特的风景。

现在周末经常会和爱旅行的朋友们小聚，提前会在商超或者电商平台下单一些西班牙的餐前小食，5分钟摆摆盘，就是一桌完美的早午餐。伊比利亚火腿 Ibérico ham 和辣香肠 chorizo 是每次聚餐必备，直接吃或者配青提葡萄品尝、油脂在口中慢慢消融的时光，就像定了相思扣，一口入魂。

西班牙奶酪则是另一块重头戏，迷迭香山羊奶酪 Queso de Cabra al Romero，是我的挚爱；朋友们则偏爱3个月熟成蒙切哥干酪 Queso Manchego 和伊比利亚干酪 Queso Ibérico。不同风味的干酪可佐酒、可沙拉、亦可淋上蜂蜜，码在面包片上，配上无花果和火腿享用，随心所欲的自制 Tapas 信手捏来。

当然，咸味饼干、橄榄和杏仁，也是必不可少的风味小食，在西班牙会搭配传统的榲桲酱 Quince Paste，明黄色的榲桲果子经过加工后成为粉色的榲桲酱，味道甜蜜。在国内我们可以用山楂糕代替，同样酸甜适口的风味，也很适合在放在饼干上、再配上一片蒙切哥干酪一起品尝。

西班牙的酒饮大家最熟悉的估计是桑格利亚，其实当地还有一款人气高涨的西班牙传统开胃酒叫“味美思 Vermut”，它是混合了芳香植物的强化酒。入口甜带微微的苦调，透着肉桂、甘草、豆蔻和深色水果的余香。西班牙人喜欢喝前喷些苏打水，以增加它的香氛。我则喜欢直接加冰，一片柠檬，再用两颗橄榄装饰，高颜值的味美思绝对是盛夏时节里最受欢迎的佐餐配酒之一。

三伏已至，不如把朋友请回家，在家感受一下西班牙开胃小食的快乐吧！我准备好了，你，准备好了吗？

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

FWS Foods and Wines from Spain

#alimentosdespaña

原创微博文章链接: <https://weibo.com/1730303954/LCQ44BhdD>